❄ Pão do Padre ✓💯% - Feito dia - 24/05/2024

Site: → Clique Ver a Receita

- **Ingredientes**

- ★. Fermento seco biológico 1 Colher de SOPA ou 10 gr
- ★. 1/2 xícara (chá) de açúcar
- ★. 400 ml de leite morno
- ★. 1 kg de farinha de trigo
- ★. 3 ovos
- ★. 1/2 xícara (chá) de óleo
- ★. Manteiga (2 Colheres)
- ★. 1 colher (chá) de sal

Modo de Preparo

- OVOS - Em uma tigela, coloque os ovos e bata bem até começar a espumar.
- Numa tigela grande coloque o fermento biológico seco, o açúcar, o leite morno, Misture e deixe descansar por 5 minutos.
- Depois adicione o ovo, o óleo e misture bem usando um fuê.
- Em seguida, junte o sal e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos.
- Abra a massa e coloque a manteiga, incorporando bem, continue sovando até que a massa torne a ficar homogênea.
- Quando a massa começar a ficar mais pesada, transfira para uma bancada enfarinhada e sove por uns 15 minutos.
- Divida a massa em 3 partes, abra cada parte com um rolo e depois enrole-as como um rocambole.
- Cubra com um pano e deixe descansar até que dobrem de tamanho.
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180ºC por cerca de 30-40 minutos.

Pão do Padre - Sovado ✓💯%

- **Ingredientes**

- ★. 3 ovos
- ★. 5 colheres de sopa de açúcar
- ★. 1 colher de chá de sal
- ★. 2 colheres de sopa de leite em pó
- ★. 400 ml de leite
- ★. 1 envelope de fermento biológico seco (10 g)
- ★. 1 kg de farinha de trigo
- ★. 2 colheres de sopa de margarina (ou manteiga)

Modo de Preparo

- Em uma tigela, bata os ovos até começar a espumar. Adicione o açúcar, sal, leite em pó, leite e fermento, misturando bem após cada adição até dissolver completamente.
- Acrescente a farinha aos poucos, incorporando bem. Quando a massa ficar pesada, Comece a misturar com as mãos em uma bancada limpa e enfarinhada.
- Sovar a massa até ficar lisa e não grudar na bancada.
- Abra a massa e incorpore a margarina até ficar homogênea. Divida em 4 partes, faça bolinhas e abra com um rolo de massa ou com as mãos.
- Modele os pães e coloque em uma forma untada, cobrindo e deixando descansar por 45 minutos, ou até dobrar de tamanho.
- Se desejar, pincele gema de ovo sobre os pães antes de assar a 180 °C por 40 minutos.

Pão Caseiro Fácil

Site: → Clique Ver Receita

- **Ingredientes:**

- ★. 1 ovo
- ★. 7 colheres de açúcar
- ★. 1 colher (sopa) de sal
- ★. 2 copos de requeijão água morna
- ★. 8 colheres (sopa) de óleo
- ★. 2 colheres (sopa) fermento seco
- ★. 5 a 6 xícaras de farinha trigo

Modo de Preparo

- Dissolva o fermento na água morna.
- Acrescente os ingredientes um por um, por último a farinha de trigo.
- Misture até soltar das mãos, sovando bem a massa. Coloque em uma bacia e deixe descansar por 30 minutos ou mais. Faça 2 pães grandes, coloque na forma enfarinhada.
- Leve para assar no forno pré-aquecido até dourar. Fica muito fofinho e gostoso.

❄ Pão Caseiro sem Ovos e sem Leite ✓💯% (Feito dia 07/06/24)

Site: → Clique Ver Receita

- **Ingredientes**

- 600mL de água morna
- 75g de açúcar
- 10g de fermento biológico seco
- 50mL de óleo
- 1kg de farinha de trigo
- 20g de sal ou (2 Colheres de Sobremesa)

Modo de Preparo

Em um bowl, adicione a água, o açúcar, o fermento, o sal e 100g da farinha de trigo.

Misture e deixe descansar por 20 minutos.

Passado esse tempo, adicione o óleo e o restante da farinha de trigo.

Depois de incorporar toda a farinha de trigo, cubra e deixe descansar por 30 minutos.

Passe a massa para uma bancada enfarinhada e sove por aproximadamente 10 min.

Cubra e deixe descansar por 10 minutos.

Divida a massa em três partes iguais e abra cada parte com um rolo.

Enrole cada uma dessas partes, dando o formato do pão.

Coloque os pães em assadeiras untadas e enfarinhadas.

Cubra e deixe descansar por 40 minutos ou até dobrar de volume.

Leve ao forno a 180°C, preaquecido, por aproximadamente 45 minutos.

Bolo simples - Ovos e Farinha de Trigo

Site: → Clique para ver Receeita

Bolo simples - Ovos e Farinha de Trigo

– 3 ovos
– 2 xícaras de açúcar
– 2 xícaras de farinha de trigo
– 1 colher de sopa de fermento em pó

O modo de preparo é simples:

– Separe as claras das gemas e bata as claras em neve. Reserve.

– Em uma tigela, misture as gemas com o açúcar até formar um creme claro.

– Adicione a farinha de trigo peneirada e o fermento em pó e misture bem.

– Por último, incorpore delicadamente as claras em neve à massa.

– Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até dourar.

– Espere esfriar um pouco e desenforme.

Bolo Chiffon Com (Farinha de Arroz) - Sem Farinha de Trigo

Site: Clique ver Receita

Ingredientes:

3 gemas
3 claras
Três quartos de xíc. de farinha de arroz (três quartos de xícara de chá de 200ml)
6 colheres de açúcar cristal (40g para o merengue, e o restante para a gemas)
3 colheres de sopa de óleo (de sua preferência)
2 colheres de sopa de água
1 colher de sopa de essência de baunilha

Modo de preparo

Mistura das Gemas: Comece batendo as 3 gemas com 3 colheres de sopa de açúcar até formar um creme. Adicione o óleo, a água e a essência de baunilha, misturando bem. Em seguida, incorpore aos poucos a farinha de arroz até obter uma massa homogênea.

Merengue: Em outra tigela, bata as 4 claras em ponto de neve. Gradualmente, adicione o restante do açúcar (40g), dividido em três partes, até formar um merengue firme e brilhante.

Unindo as Massas: Incorpore delicadamente uma parte do merengue à mistura de gemas, usando movimentos suaves de baixo para cima para manter a aeração. Depois, adicione essa mistura ao restante do merengue, mantendo a leveza da massa.

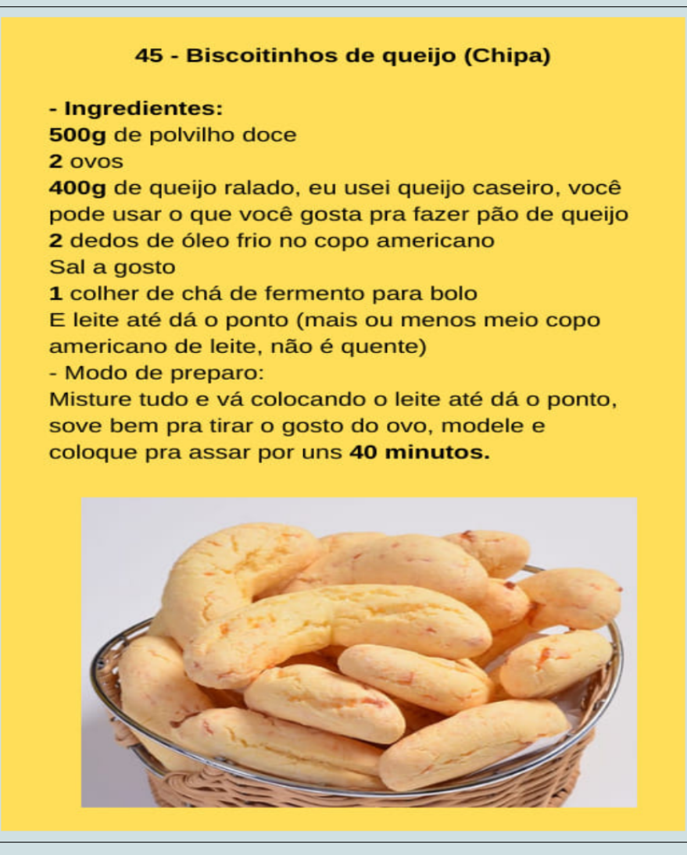
Assando: Transfira a massa para uma forma preparada com papel manteiga no fundo e leve ao forno pré-aquecido a 170°C por aproximadamente 35 minutos.

Uma dica especial: para evitar bolhas grandes, bata levemente a forma na bancada antes de assar.

Resfriamento: Após assar, é crucial deixar o bolo esfriar de cabeça para baixo, utilizando uma base elevada. Esse truque garante que o bolo mantenha sua textura fofa e altura.

Biscoito de Polvilho Doce

Site: Clique ver o site



45 - Biscoitinhos de queijo (Chipa)

- Ingredientes:
500g de polvilho doce
2 ovos
400g de queijo ralado, eu usei queijo caseiro, você pode usar o que você gosta pra fazer pão de queijo
2 dedos de óleo frio no copo americano
Sal a gosto
1 colher de chá de fermento para bolo
E leite até dá o ponto (mais ou menos meio copo americano de leite, não é quente)
- Modo de preparo:
Misture tudo e vá colocando o leite até dá o ponto, sove bem pra tirar o gosto do ovo, modele e coloque pra assar por uns **40 minutos.**

Pão de Algodão - Não precisa SOVAR

- **Ingredientes**

- ★. 1 ovo
- ★. 240 ml de água morna
- ★. 1 colher de sopa de açúcar
- ★. 5g de fermento biológico seco
- ★. 2 colheres de sopa de manteiga
- ★. 1/2 caixinha de leite condensado
- ★. 4 e 1/2 xícaras de farinha (aproximadamente)
- ★. 1 colher de chá de sal

Use xícaras e colheres medidoras, para ter medidas certas da receita;

Modo de Preparo

Em uma tigela grande, misture 1 xícara da farinha, a água, o fermento e o açúcar até formar uma massa mole e grudenta. Essa é a esponja, que vai ajudar a massa a crescer e ficar fofa.

Adicione o ovo, sal e o leite condensado e misture bem com uma colher ou com as mãos.

Vá adicionando mais farinha aos poucos, até que a massa fique macia e solte das mãos.

Você pode precisar de mais ou menos farinha, dependendo da umidade dos ingredientes.

Divida a massa em 12 partes iguais e faça bolinhas com cada uma.

Unte uma forma redonda com óleo e polvilhe um pouco de farinha.

Coloque-as na forma, uma sobre a outra, formando uma espiral.

Cubra a forma com o pano e deixe crescer por mais 30 minutos, ou até que as bolinhas preencham a forma.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 45 minutos, ou até que o pão fique dourado e assado por dentro.

Macarrão com molho de tomate

Site: → Clique Ver Receita

- **Ingredientes**

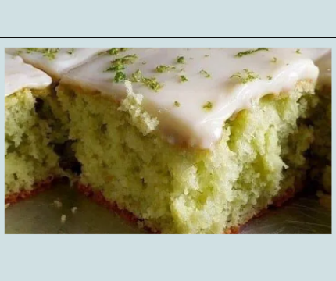
- ★. 500 gramas de espaguete
- ★. 1 fio de azeite
- ★. Meia cebola picada
- ★. 2 dentes de alho picados
- ★. 340 gramas de molho de tomate
- ★. 8 azeitonas verdes picadas
- ★. Sal a gosto
- ★. Queijo parmesão ralado a gosto
- ★. Salsinha picada a gosto
- ★. Cebolinha picada a gosto

Modo de Preparo

1. Coloque água em uma panela, espere ferver e acrescente 500 gramas de macarrão espaguete. Cozinhe de acordo com a orientação do pacote. Escorra e reserve.
2. Em uma panela, coloque 1 fio de azeite e refogue meia cebola picada e 2 dentes de alho picados.
3. Depois, adicione 340 gramas de molho de tomate, 8 azeitonas verdes picadas e sal a gosto. Junte o macarrão ao molho e misture.
4. Finalize com salsinha picada, cebolinha picada e queijo parmesão ralado a gosto.

Bolo de Limão

Site: → Clique Ver Receita



- **Ingredientes**

- ★. 2 xícaras de farinha de trigo
- ★. 1 colher de sopa de fermento em pó
- ★. 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- ★. 1/2 colher de chá de sal
- ★. 1/2 xícara (1 tablete) de manteiga em temperatura ambiente
- ★. 1 xícara de açúcar
- ★. 2 ovos
- ★. 2 colheres de chá de raspas de limão (aproximadamente 2 limões)
- ★. 1/4 xícara de suco de limão fresco (aproximadamente 2 limões)
- ★. 1/2 xícara de leite
- ★. 1 colher de chá de extrato de baunilha

- **Cobertura**

- ★. 1 xícara de açúcar de confeiteiro
- ★. 2 a 3 colheres de sopa de suco de limão fresco
- ★. Raspas de limão para decorar (opcional)

Modo de Preparo - **Massa**

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma de bolo redonda de 22cm de diâmetro.

Continua após a publicidade..
2. Em uma tigela média, misture a farinha de trigo, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal. Reserve.

3. Em outra tigela grande, bata a manteiga com o açúcar até obter uma mistura cremosa e clara. Isso pode levar cerca de 2-3 minutos.

4. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.

5. Misture as raspas de limão e o suco de limão na mistura de manteiga e açúcar.

6. Em seguida, adicione a metade da mistura de farinha à mistura de manteiga e misture até ficar bem incorporada.

7. Acrescente o leite e o extrato de baunilha e misture bem.

8. Adicione o restante da mistura de farinha e misture até que a massa do bolo esteja homogênea.

9. Despeje a massa na forma preparada e nivele-a com uma espátula.

10. Asse no forno pré-aquecido por 25-30 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo.

11. Enquanto o bolo está assando, prepare a cobertura de limão: Em uma tigela, misture o açúcar de confeiteiro e o suco de limão até obter uma cobertura lisa.

12. Quando o bolo estiver pronto, retire-o do forno e deixe esfriar na forma por cerca de 10 minutos. Em seguida, desenforme-o sobre uma grade de resfriamento.

13. Depois que o bolo estiver completamente resfriado, espalhe a cobertura de limão sobre ele. Se desejar, decore com raspas de limão.

Bolo Festa de Aniversário - Fácil

Site: → Clique Ver Receita

- **Bater no liquidificador**

- ★. Ovos 3 inteiros
- ★. Açúcar 1 copo americano(190) ml
- ★. Leite 1 copo americano - (190ml) e meio
- ★. Manteiga 2 colheres (sopa)
- ★. Óleo 4 colheres (sopa) - 1 colherinha (café) de baunilha
- ★. Farinha de Trigo 3 copos americano (190)ml
- ★. Fermento 1 colher (sopa)de (Royal)

Modo de Preparo - **Massa**

- Bater no liquidificador o açúcar os ovos e a baunilha e a manteiga bater bem adicione o leite a farinha e por último o fermento
- Assar em forno pré aquecido forma untada nas laterais com manteiga e forrar com papel manteiga e levar para assar

- **Cobertura - Recheio**

- Em uma tigela adicione o leite condensado as ameixas picadas e o creme de leite e misture bem
- Cozinhar as ameixas antes.

Pão Sovado - Fácil

Site: → Clique Ver Receita

Modo de Preparo - **Massa**

1. Preparação dos Ingredientes Secos
Em uma tigela grande, adicione a farinha de trigo, o açúcar e o sal. Misture bem esses ingredientes secos até que estejam totalmente incorporados.
2. Ativação do Fermento
Dissolva o fermento biológico seco em um pouco da água morna. Certifique-se de que a água esteja em uma temperatura que não ultrapasse 45°C, para não matar o fermento. Deixe descansar por cerca de 10 minutos até que comece a espumar.
3. Mistura da Massa
Adicione o fermento dissolvido na mistura de farinha. Comece a misturar com as mãos ou uma colher de pau. Gradualmente, adicione o restante da água morna, enquanto continua a misturar, até formar uma massa homogênea.
4. Incorporação do Óleo
Acrescente o óleo de soja e comece a sovar a massa. Sove vigorosamente por aproximadamente 10 minutos, ou até que a massa esteja lisa e elástica. Este processo é crucial para o desenvolvimento do glúten, que dará estrutura e leveza ao pão.

5. Primeira Fermentação
Forme uma bola com a massa e coloque-a de volta na tigela. Cubra com um pano úmido ou filme plástico e deixe descansar em um local morno por cerca de 1 a 2 horas, ou até que a massa dobre de tamanho.

6. Modelagem dos Pães
Após a primeira fermentação, dê um leve soco na massa para retirar o excesso de ar. Divida a massa em porções iguais e modele os pães no formato desejado. Pode ser em formato de bolas, tranças ou cilindros, de acordo com sua preferência.

7. Segunda Fermentação
Coloque os pães modelados em uma assadeira untada ou forrada com papel manteiga. Cubra novamente e deixe fermentar por mais 30 a 40 minutos, ou até que dobrem de tamanho.

8. Assamento
Pré-aqueça o forno a 180°C. Pincele os pães com um pouco de água ou óleo para obter uma crosta dourada e brilhante. Leve para assar por aproximadamente 30 minutos, ou até que estejam dourados e ao bater na base soem ocos.

- **Ingredientes**

- ★. Farinha de trigo - 1 kg
- ★. Água morna - 600 ml
- ★. Açúcar - 2 colheres de sopa
- ★. Sal - 1 colher de sopa
- ★. Fermento biológico seco - 10 g

Dicas para um Pão Perfeito
– **Temperatura da água**: É importante que a água esteja morna, mas não quente, para não matar o fermento.
– **Sova da massa**: Não pule o processo de sovar a massa, pois ele é fundamental para a textura final do pão.
– **Fermentação**: Deixe a massa fermentar em um ambiente morno e sem correntes de ar para garantir que cresça adequadamente.

Pão rápido e Fácil

Site: → Clique Ver Receita

- **Ingredientes**

- Farinha de trigo: 2 ½ xícaras (320 gramas)
- Água: ¾ xícara + 2 colheres de sopa (210 ml)
- Fermento biológico ½ colher de chá
- Açúcar: 1 colher de chá
- Sal: 1 colher de chá

Modo de Preparo - **Massa**

1. Em uma tigela, misture a água (¾ xícara + 2 colheres de sopa) com o fermento biológico fresco (1 colher de chá) ou o fermento seco (½ colher de chá) e o açúcar (1 colher de chá). Mexa bem até dissolver.

2. Adicione a farinha de trigo (2 ½ xícaras) e o sal (1 colher de chá) à mistura líquida. Misture até formar uma massa homogênea. Não é necessário sovar.

3. Cubra a tigela com um pano úmido e deixe a massa descansar por 30 minutos.

4. Com a mão molhada, estique os quatro lados da massa e dobre-os para o centro. Levante a massa do centro e bata-a de volta na tigela. Deixe descansar por 30 minutos.

5. Repita o processo de esticar, dobrar e bater a massa. Deixe-a crescer por 2 horas.

6. Polvilhe farinha sobre a superfície de trabalho. Dobre a massa para facilitar o corte. Corte em 6 partes iguais.

7. Faça uma bola com cada parte e esfregue contra a superfície de trabalho para selar. Se desejar, enrole as peças mais compridas.

8. Deixe as bolas de massa descansarem por 10 minutos. Achate-as, enrole e pressione com os dedos.
9. Coloque as bolas em uma assadeira, com a costura para baixo. Achate-as, enrole e pressione novamente.

10. Cubra com um pano e deixe crescer por 30 minutos.

11. Faça cortes na massa com uma lâmina afiada ou faca. Borrife com água e polvilhe um pouco de farinha por cima.

12. Cubra com outra assadeira e asse a 230°C (450°F) por 20 minutos.

13. Remova a assadeira de cima e asse por mais 10 minutos a 200°C (390°F).

Massa de Pastel

Site: → Clique Ver a Receita

- **Ingredientes**

- ★. 500g de farinha de trigo
- ★. 1 colher de sopa de óleo
- ★. 1 colher de sopa de cachaça (**opcional**, *ajuda na crocância*)
- ★. 1 colher de chá de sal
- ★. 250ml de água morna
- ★. 1 ovo

Modo de Preparo - **Massa**

- Mistura Inicial: Na tigela grande, adicione a farinha de trigo e o sal. Misture bem.
- Faça uma cova no centro da farinha e adicione o óleo, a cachaça e o ovo.
- Misture com as mãos ou com uma colher de pau.
- Aos poucos, vá adicionando a água morna enquanto amassa, até obter uma massa homogênea e lisa.
- Descanso da Massa: Envolva a massa em plástico filme e deixe descansar por pelo menos 30 minutos.

- **Montagem e Fritura**

- Abrindo a Massa: Em uma superfície enfarinhada, abra a massa com a ajuda de um rolo até ficar bem fina.
- Corte: Corte a massa no formato desejado, geralmente em retângulos ou círculos.
- Recheio: Adicione o recheio de sua preferência (carne moída, queijo, palmito, etc.) em uma das metades da massa cortada.
- Dobre a massa sobre o recheio e pressione bem as bordas com um garfo.
- Fritura: Aqueça o óleo em uma panela funda. Frite os pasteis até ficarem dourados e crocantes. Escorra em papel toalha.

Dicas e Variações

- Cachaça na Massa: A cachaça pode ser substituída por vinagre, que também ajuda na crocância da massa.
- Recheios Variados: Além dos tradicionais, experimente recheios como camarão, frango com catupiry ou banana com chocolate.
- Assados: Para uma versão mais saudável, asse os pasteis em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20 minutos ou até dourarem.

Bolo de Banana - Receita Fantástica

Site: → Clique Ver a Receita

- **Ingredientes**

- ★. 3 bananas maduras
- ★. 2 xícaras de farinha de trigo
- ★. 1 xícara de açúcar
- ★. 2 ovos
- ★. 1/2 xícara de óleo vegetal
- ★. 1/2 xícara de leite
- ★. 1 colher de sopa de fermento em pó
- ★. Uma pitada de sal

Modo de Preparo

- ★. Prepare a Massa do Bolo: Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo, o açúcar, o fermento em pó e uma pitada de sal.
- ★. Em outra tigela, amasse as bananas maduras até obter um purê. Adicione os ovos, a manteiga derretida ou óleo vegetal e o leite ao purê de banana e misture bem.
- ★. Em seguida, adicione os ingredientes secos à mistura líquida e mexa até obter uma massa homogênea.
- ★. Montagem do Bolo: Despeje metade da massa na forma preparada e espalhe uniformemente. Coloque o recheio de sua escolha sobre a massa, deixando uma borda ao redor.
- ★. Cubra com o restante da massa e alise a superfície.
- ★. Asse o Bolo: Leve o bolo ao forno pré-aquecido e asse conforme as instruções da receita do bolo de banana, adicionando alguns minutos extras devido ao recheio.
- ★. O bolo está pronto quando estiver dourado e um palito inserido no centro sair limpo.

Leite Condensado Caseiro

Site: → Clique aqui Ver a Receita

- **Ingredientes**

- ★. 1 xícara de açúcar cristal ou refinado
- ★. 1 colher (sobremesa) de manteiga ou margarina com sal
- ★. 1 xícara de leite em pó
- ★. 1/2 xícara de água fervendo muito quente

Modo de Preparo

- Em um liquidificador, coloque a água fervendo e logo depois o açúcar, a manteiga ou a margarina com sal e o leite em pó
- Bata tudo durante 5 minutos e sirva.

Pão na Air Fryer em minutos

Site: → Clique aqui Ver Receita

- **Ingredientes**

- ★. 1 xícara (240 ml) de leite morno (ou água morna)
- ★. 1/2 sachê de fermento biológico seco (5g)
- ★. 1 colher de sopa de açúcar
- ★. 1 ovo
- ★. 1 colher de café de sal
- ★. 1 colher de sopa bem cheia de margarina
- ★. 3 xícaras de farinha de trigo (aproximadamente 360g)
- ★. 1 gema para pincelar

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture o leite morno com o fermento biológico seco até dissolver completamente.
2. Adicione o açúcar, o ovo, o sal e a margarina, misturando bem.
3. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, misturando até a massa começar a desgrudar das mãos. Se necessário, use um pouco mais de farinha.
4. Sove a massa por aproximadamente 15 minutos até que ela fique lisa e macia.
5. Coloque a massa em uma tigela, cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos.
6. Após o descanso, divida a massa em 5 partes iguais.
7. Modele em formato de bolinhas, recheando com pedaços de goiabada se desejar.
8. Coloque os pãezinhos na bandeja da AirFryer levemente untada com óleo.
9. Cubra os pães com um plástico e um pano, deixando crescer até dobrar de tamanho (aproximadamente 40 minutos).
10. Pincele os pãezinhos com a gema de ovo.
11. Pré-aqueça a AirFryer a 150°C por 5 minutos. Asse os pães a 150°C por 40 min.
12. Retire os pãezinhos da AirFryer e deixe esfriar.

Bolo de Fubá no Microondas

Site: → Bolo de Fuba no Microondas

- **Ingredientes**

- ★. 3 ovos
- ★. 1 Xícara de açúcar
- ★. 1/2 xícara de óleo
- ★. 1 Xícara de leite
- ★. 1 Xícara de farinha de trigo
- ★. 1 Xícara d e fubá
- ★. Coco ralado a gosto.
- ★. Fermento em pó químico 1 colher de sopa

Calda e Modo de Preparo

- **Calda**

- ★. 5 colheres de sopa de açúcar
- ★. 3 colheres de sopa de leite
- ★. 2 colheres de sopa de margarina

- **Calda - Preparo**

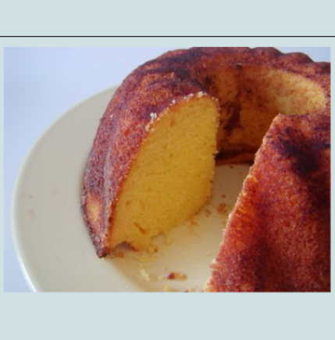
- Em uma forma de anel para microondas coloque todos os ingredientes da calda. Leve ao microondas por 1 minuto na potência máxima.
- Retire do forno e espalhe bem pelas laterais da forma e deixe esfriar.

Bolo - Modo de Preparo

- ★. No liquidificador coloque os ovos, o açúcar e o óleo, bata bem.
- ★. Em outro recipiente, junte a Farinha de Trigo, o Fubá, o Coco Ralado e o Fermento peneirados com o Leite e misture bem com uma colher de pau.
- ★. Leve ao microondas até que a superfície do bolo esteja ligeiramente úmida. Deixe esfriar um pouco antes de desenformar.

Bolo de Fubá no Microondas

Site: → Clique aqui Ver Receita



- **Ingredientes**

- ★. 1 xícara (chá) de leite quente
- ★. 1 ½ xícara (chá) de milho "flocão"
- ★. 1 xícara (chá) de açúcar
- ★. 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- ★. 3 ovos
- ★. 1 xícara (chá) de leite de coco
- ★. 1 xícara (chá) de coco ralado (reserve 1 colher (sopa) para untar o pirex)
- ★. 1 colher (sobremesa) de fermento em pó químico

Modo de Preparo

- Bata no liquidificador o leite quente com o milho "flocão". Acrescente o açúcar, a farinha de trigo, os ovos, o leite de coco, o coco ralado e a canela em pó.
- Por último, misture o fermento e continue batendo. Unte um pirex com a manteiga e polvilhe com o coco reservado, coloque a massa do liquidificador e leve ao microondas por 12 a 15 minutos. Desenforme depois de frio.

Bolo de Fubá na Airfryer

Site: → Clique para Ver Receita

- **Ingredientes**

1 xícara (de chá) de açúcar
1 xícara (de chá) de leite
1 xícara (de chá) de fubá
1 xícara (de chá) de farinha de trigo
1 ovo
2 colheres (de sopa) de manteiga
1 colher (de sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

- Em um liquidificador, adicione o leite, o ovo, o açúcar, a farinha de trigo, a manteiga, o fubá e o açúcar. Bata tudo muito bem até ficar homogêneo
- Agora adicione o fermento em pó e apenas na função pulsar misture ele a massa Depois disso vamos transferir para uma forma de silicone untada com um pouco de óleo
- Agora tire a cestinha da Airfryer, coloque nossa forma e leve para assar com a Airfryer pré-aquecida em 180ºC por 25 minutos, faça o teste do palito.

Pão do Padre

Site: → Clique Ver a Receita

- **Ingredientes**

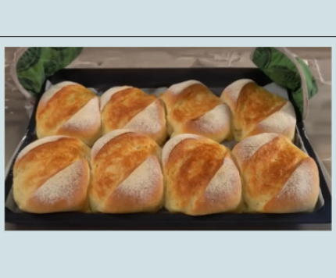
- ★. Fermento seco biológico 1 Colher de SOPA ou 10 gr
- ★. 1/2 xícara (chá) de açúcar
- ★. 500 ml de leite morno
- ★. 1 kg de farinha de trigo
- ★. 1 ovo
- ★. 1/2 xícara (chá) de óleo
- ★. 1 colher (chá) de sal

Modo de Preparo

- Numa tigela grande coloque o fermento biológico seco, o açúcar, o leite morno, Misture e deixe descansar por 5 minutos.
- Depois adicione o ovo, o óleo e misture bem usando um fuê.
- Em seguida, junte o sal e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos.
- Quando a massa começar a ficar mais pesada, transfira para uma bancada enfarinhada e sove por uns 15 minutos.
- Divida a massa em 3 partes, abra cada parte com um rolo e depois enrole-as como um rocambole.
- Disponha as 3 massas numa forma untada e enfarinhada, deixando espaço entre elas.
- Cubra com um pano e deixe descansar até que dobrem de tamanho.
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180ºC por cerca de 30-40 minutos.

Pão Caseiro

Site: → Clique para Ver Receita



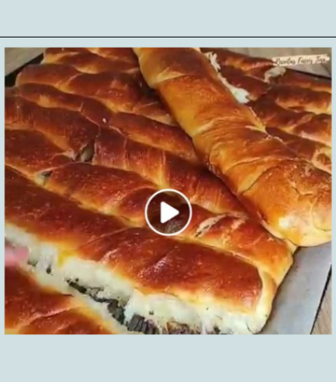
- **Ingredientes**

- ★ Leite Morno - 1 xícara (200 ml)
- ★ Água Morna - 1 xícara (200 ml)
- ★ Açúcar - 1 colher de chá (aproximadamente 5g)
- ★ Fermento Biológico - 1 Colher de SOPA
- ★ Sal - 1 Colher de CHÁ
- ★ Manteiga derretida - 2 colheres de sopa
- ★ Farinha Trigo - 4_1/2 xícaras

- **Modo de Preparo**

- Em uma tigela grande, misture o leite, a água, o açúcar, o fermento e o sal. Mexa com uma colher até que o fermento esteja completamente dissolvido.
- Adicione a manteiga derretida e misture novamente.
- Gradualmente, adicione a farinha, mexendo até obter uma massa homogênea.
- Polvilhe a mesa com farinha e sove a massa até que ela fique macia e elástica.
- Unte uma tigela com óleo e coloque a massa nela. Cubra com um pano e deixe descansar em um lugar quente por cerca de 45 minutos, ou até que a massa dobre de tamanho.
- Após o tempo de descanso, divida a massa em duas partes iguais e depois em nove partes menores.
- Enrole cada porção em bolinhas e coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga, deixando espaço entre elas.
- Cubra novamente com o pano e reserve por mais 15 minutos.
- Pré-aqueça o forno a 200°C.
- Polvilhe as bolinhas com um pouco mais de farinha e faça pequenos corte com uma faca na parte superior de cada uma.
- Pincele as bolinhas com a manteiga derretida.
- Asse no forno preaquecido por aproximadamente 25 minutos, ou até que fiquem douradas e cozidas por dentro.
- Retire do forno e deixe esfriar um pouco antes de servir.

Pão Fácil



- **Ingredientes**

- ★. 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- ★. 3 colher de sopa de açúcar
- ★. Leite morno (300 ml).
- ★. Água morna (200 ml).
- ★. 2 claras de ovo.
- ★. Óleo - (5 colheres (sopa) + 1 colher (chá)) ou (1/3 xícara.)
- ★. Sal - 1 colher de chá de sal (10 gramas).
- ★. Farinha de trigo (8 Xícaras) ou (960 gramas), adicione aos poucos
- ★. Manteiga - 1 Colher de SOPA ou (18 gramas).

Modo de Preparo

- 1º - Bater a Clara de ovos, Açúcar, Sal, Óleo, Manteiga e o Fermento em pó.
- 2º - Adicionar o Leite e a Água - Bater mais.
- 3º - Adicionar a farinha aos poucos peneirando - Bater até ficar uma MASSA lisa.
- Misturar os ingredientes, amassar bem por 10 minutos (isso é muito importante).
- Depois deixe descansar até dobrar de volume.
- Depois de dobrar é só moldar os pãezinhos e deixar crescer por mais 40 minutos ou até dobrar novamente.
- Pincele gema de ovo e leve ao forno. Leve ao forno pré-aquecido a 200 graus até dourar.

Bolo Fácil - Suco e Casca de Limão

- **Ingredientes**

- ★. 3 ovos médios
- ★. Uma pitada de sal
- ★. Baunilha a gosto
- ★. Açúcar - 9 Colheres de SOPA ou 150g
- ★. 20 ml de Suco de Limão + Casca de limão
- ★. 150 ml de Leite
- ★. 250g de Farinha de Trigo
- ★. Fermento em Pó - 1 Colher de SOPA Bem cheia ou (4 Colheres de Chá) ou **(16g)**
- ★. Coco ralado a gosto

Modo de Preparo

1- Pré-aqueça o forno estático a 180°C.
2- Unte e enfarinhe um molde de 27x18 cm.
3- Em uma tigela grande, bata os ovos com uma pitada de sal e a baunilha até obter uma mistura clara e espumosa.
4- Adicione o açúcar e continue batendo até incorporar bem.
5- Acrescente a casca de limão ralada e as sementes de girassol. Misture bem.
6- Em seguida, adicione o leite e misture até ficar homogêneo.
7- Peneire a farinha e o fermento em pó sobre a mistura líquida e incorpore delicadamente com uma espátula até que a massa esteja uniforme.
8- Despeje a massa na forma preparada e alise a superfície.
9- Leve ao forno preaquecido e asse por 30-35 minutos ou até que o bolo esteja dourado e um palito inserido no centro saia limpo.
10- Retire o bolo do forno e deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de desenformar sobre uma grade para esfriar completamente.
11- Enquanto o bolo esfria, prepare uma cobertura aquecendo a geléia de damasco até ficar líquida.
12- Pincele o topo do bolo com a geléia derretida e polvilhe com coco ralado.

Pão Sovado

Site: → Clique aqui Ver Receita

3 copos de água morna (ou leite se preferir)
1 ovo
7 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
4 colheres (sopa) de óleo
3 colheres (sopa) rasas de fermento biológico seco para pão
trigo até dar o ponto

Em uma bacia misture todos os ingredientes.

2 Por último a farinha, que deve ser colocada até que forme uma massa lisa e homogênea, que se desgrude das mãos.

3 Despeje a massa sobre uma superfície lisa para que seja sovada (sovar bastante).

4 Coloque de volta na bacia e deixe ela descansar até que dobre de volume.

5 Depois de estar crescida divida ela em 4 partes iguais.

6 Passe no cilindro até que esteja bem lisinha.

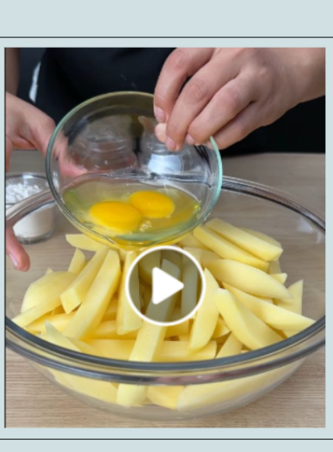
7 Enrole e coloque em formas de pão untadas com óleo.

8 Deixe crescer novamente até que dobre o tamanho.

9 Assar em fogo médio por aproximadamente 30 ou 40 minutos (ou até que estejam dourados).

Batata Frita com Ovos e Farinha de Trigo

Site: → Clique aqui Ver o Video



- **Ingredientes**

- Batata = Cortada em Palito, pedaços GRANDES
- 2 Ovos
- 1 Colher de Cha - Sal
- 1 Colher de Cha - Páprica
- 1 Colher de Cha - Pimenta do Reino
- 1 Colher de Cha - Orégano

Obs: **Misture TUDO antes.**
No final acrescentar a Farinha de Trigo. (Em 2 partes)

- 2 Xícaras Farinha de Trigo